

HOT TOP



Designed by Jean-Franck Haspel

Gebrauchsanweisung
Dochtenbrenner-Rechaud

Seite 3

Mode d'emploi du
réchaud avec brûleur à mèche

page 11

Istruzione per l'uso
Fornello con bruciatore a stoppino

Pagina 21

Operating Instructions
Wick Burning Heater

page 31

Inhalt

	Seite
Gebrauchsanweisung Dochtenbrenner-Rechaud	3
Übersicht Dochtenbrenner-Rechaud Bedienungsteile	4
Bedienung	5
Bedienung des Dochts	5
Zubehör	7
Sicherheit geht vor	8
Reinigung und Pflege	10
Garantie	44

Ländervertretung:

Österreich:

Mathis Richard
BIRD Marketing & Beratung
Anton-Hopfgartner-Straße 6
A-6845 Hohenems
Tel. + Fax 05576-72625
Mobile 0676-5134736
E-Mail: richard.mathis@aon.at

Gebruuchsanweisung Dochtenbrenner-Rechaud

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Stöckli – Dochtenbrenner-Rechauds HOT'TOP.

Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt entschieden, das Ihnen viel Freude im Alltag bereiten wird.

Lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

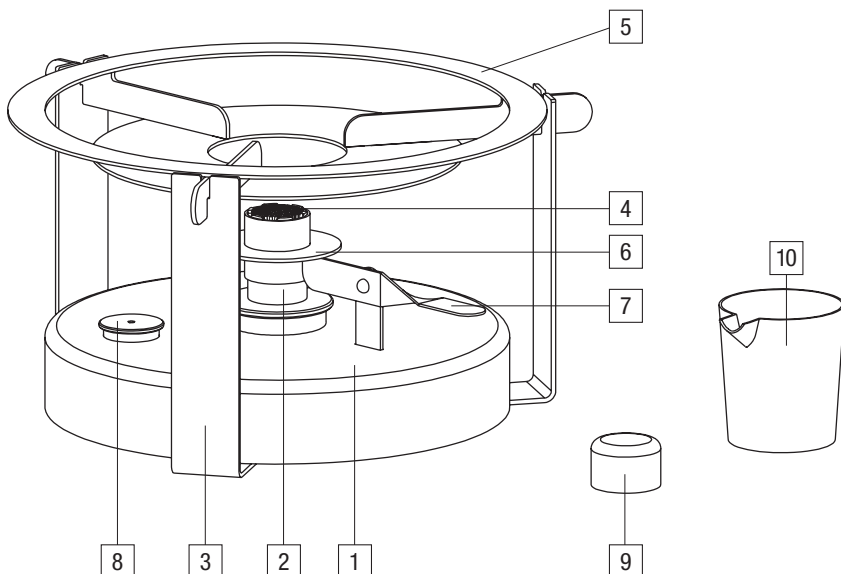
Viel Spass wünscht Ihnen Ihre A. & J. Stöckli AG




Dochtenbrenner-Rechaud HOT'TOP
Art. Nr. 8520.02

Übersicht Dochtenbrenner-Rechaud Bedienungsteile

- | | |
|---------------|-----------------|
| 1 Tank | 6 Reflektor |
| 2 Brenneröhre | 7 Regulierhebel |
| 3 Gestell | 8 Tankdeckel |
| 4 Docht | 9 Löschkappe |
| 5 Rost | 10 Messbecher |

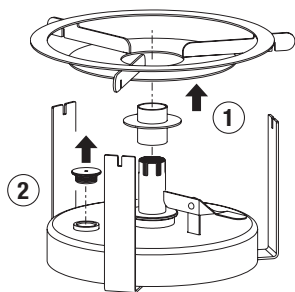


Technische Daten:

Abmessungen:	Höhe 136 mm Durchmesser 280 mm
Gewicht:	1,8 kg
Tankinhalt:	3 dl Brennsprit
Material:	Chromstahl
Sicherheitsprüfung:	
Produkte-Garantie:	2 Jahre

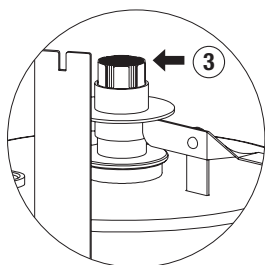
Bedienung

Sicherheitshinweise auf Seite 8 - 9 beachten.



Inbetriebnahme:

Rost vom Rechaud abheben (1), Reflektor entnehmen, Tankdeckel öffnen (2).

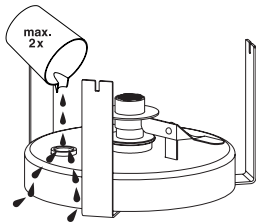
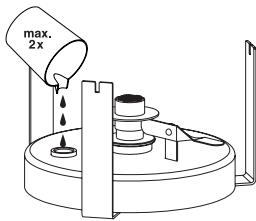


Einstellen des Dochtes:

Um eine optimale Brennleistung zu erreichen, muss der Docht bündig zum Dochtrohr sein (3). Ist der Docht zu tief im Dochtrohr, kann er mit einer Gabel oder Stricknadel von der Seite herausgezogen werden. Schaut der Docht zu weit aus dem Dochtrohr, muss er zurückgezogen werden. Brennröhre abschrauben und den Docht von hinten zurückziehen. Bitte darauf achten, dass das ausgefräste Dochtende sauber und einwandfrei in den Rechaudtank eingeführt wird. Die Brennröhre anschliessend wieder gut festschrauben (Brandgefahr).

Auswechseln des Dochtes:

Ist der Docht soweit abgebrannt, dass das Aufsaugen des Sprits nicht mehr gewährleistet ist, muss er durch einen Neuen ersetzt werden. Brennröhre abschrauben. Alter Docht von unten herausziehen. Neuer Docht (Fransen-freies Ende) mit einer leichten Drehbewegung von unten hineindrehen. Brennröhre wieder gut festschrauben.



Auffüllen

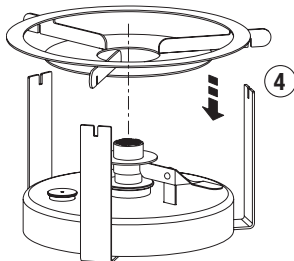
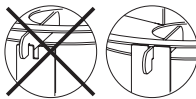
Max. zwei Messbecher Brennsprit einfüllen, bis max. Unterkante des Tankstutzens. Befüllen nur mit Messbecher, nicht mit Brennspritzflasche (Ausschüttungs-/Explosionsgefahr).

Tipp:

bei trockenem Docht ca. 30 Minuten warten bis Docht mit Sprit gesättigt ist.

Vorsicht!

Spritspritzer auf dem Tank und Tisch mit einem Haushaltstuch wegwischen.



Prüfen:

Reflektor und Rost wieder korrekt aufsetzen (4).

Nochmals prüfen, ob der Tankdeckel und das Dochtenrohr fest zugeschraubt sind.

Halt vom Reflektor und dem Rost ebenfalls kontrollieren.

Herumtragen:

Gefülltes Rechaud möglichst waagrecht halten, sodass kein Brennsprit auslaufen kann.

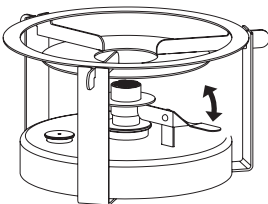
Anzünden:

Vor dem Anzünden prüfen, dass kein Brennsprit ausgelaufen ist.

Zum anzünden des Dochtes lange Streichhölzer oder Gasanzünder verwenden.

Regulieren:

Die Flamme kann mit dem Hebel stufenlos reguliert werden. Hebel nach oben drücken; ergibt eine grössere Flamme. Hebel nach unten drücken; die Flamme wird kleiner.



Brenner löschen:

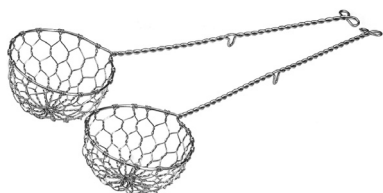
Regulierhebel nach unten drücken, die Flamme wird kleiner, Flamme ausblasen. Rechaud abkühlen lassen. Um das Verdunsten des restlichen Brennsprits zu verzögern, Schutzkappe aufsetzen.

Zubehör



Absolute Fonduetopf

Mit Deckel und Spritzschutz, induktionsfähig
Art. Nr. 8730.24, 24 cm, 3.0 l



Sieb für Fischfondue

Inox, 2 Stück
Art. Nr. 8730.99



Fonduegabeln Inox

Packung à 6 Stück, 29 cm
Art. Nr. 8305.06



Windschutz für Fonduehoch

Durchmesser 26.5 cm
Art. Nr. 8350.00

weiteres Zubehör finden Sie unter:
www.stockliproducts.com

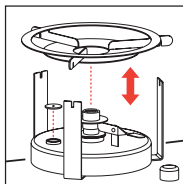
Sicherheit geht vor

Lesen Sie diese Sicherheitsvorschriften vor dem ersten Gebrauch Ihres Stöckli «Dochtenbrenner-Rechaud» genau durch. Bewahren Sie die Bedienungsanweisung sorgfältig auf. Bei unsachgemässer Benutzung lehnt der Hersteller jede Haftung ab.

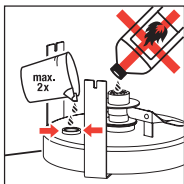


Vorsicht! Das Gerät wird heiss – es besteht Verbrennungs- und Explosionsgefahr!

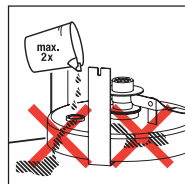
Auffüllen:



Rost vom Rechaud demontieren, Reflektor entnehmen, Tankdeckel öffnen.

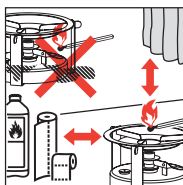


Max. zwei Messbecher Brennsprit einfüllen, bis max. Unterseite des Tankstutzens. Befüllen nur mit Messbecher nicht mit Brennspritflasche (Ausschüttungs-/Explosionsgefahr).



Spritspritzer auf dem Tank mit einem Haushaltstuch wegwischen.

Das Rechaud darf nur mit Brennsprit betrieben werden. Bei Verwendung von falschen Brennstoffen wie Benzin besteht Verbrennungs- und Explosionsgefahr. Vor Anzünden prüfen, dass Brennerrohr festgeschraubt, der Reflektor eingesetzt und der Tank verschlossen ist. Die Standortfläche des Rechauds muss trocken, rutschfest und eben sein.



Das Rechaud erst anzünden, wenn dieses auf dem Tisch sicher platziert ist und wenn sich keine brennbaren Gegenstände in unmittelbarer Nähe zum Rechaud befinden.

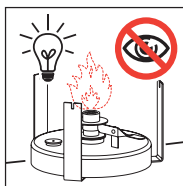


Regulierhebel nach unten drücken (1.) und anzünden (2.).

Tipp:

Rechaud 10 Minuten vorheizen.

Zum anzünden lange Streichhölzer oder Gasanzünder verwenden.



Bei Tageslicht oder hell beleuchteten Räumen ist die brennende Flamme schlecht sichtbar. Bitte Vorsicht, da sonst Verbrennungsgefahr bestehen kann.

Niemals ein leerer Topf/Caquelon auf das brennende Rechaud aufsetzen. Immer den Reflektor aufgesetzt lassen.



Rechaud und Brennsprit von Kindern fernhalten.

Es sind keine Kinderspielzeuge und dürfen nur von erwachsenen Personen bedient werden.



Das Rechaud nie unbeaufsichtigt betreiben.



Benützen sie den Dochtenbrenner ausschliesslich zum dafür vorgesehenen Zweck. Jegliche missbräuchliche Verwendung ist wegen den damit verbundenen Gefahren strengstens untersagt.



Das Rechaud wird während dem Gebrauch heiss und darf erst berührt werden, wenn es abgekühlt ist, da sonst Verbrennungsgefahr besteht.



Regulierhebel nach unten drücken, die Flamme wird kleiner, Flamme ausblasen. Um ein Verdunsten des restlichen Brennsprits zu verhindern, Löschkappe aufsetzen. Vorsicht heiss, Löschkappe nur auf abgekühltes Rechaud aufsetzen.



Nachfüllen:

Rechaud abkühlen lassen.

Nur gelöschtes und abgekühltes Rechaud nachfüllen.

Vorgehen wie beim Auffüllen. Das Rechaud nie in brennendem oder heissem Zustand nachfüllen.

Reinigung und Pflege

Lassen Sie dem Rechaud genügend Zeit zur Abkühlung.

Das Rechaud nie in Wasser oder andere Flüssigkeit tauchen. Reinigen Sie das Rechaud mit einem feuchten, nicht tropfenden Lappen. Arbeiten Sie nicht mit aggressiven, harten oder scheuernden Reinigungsmitteln oder – gegenständen. Rechaud nicht im Geschirrspüler reinigen.

Störungen/Reparaturen

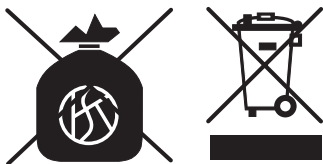
Bei Beschädigung des Rechauds darf dieses nur von der Herstellerfirma repariert werden.

Für selbständige Reparatur wird jede Haftung abgelehnt.

Aufbewahrung des Gerätes

Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Um das Verdunsten von Spritresten im Tank zu verhindern, empfiehlt es sich, die Messingkappe aufzusetzen.

Entsorgung



- Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen fachgerechten Entsorgung abgegeben werden.
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können.
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz)!
- Rechaud kann als Altmetall entsorgt werden.



Designed by Jean-Franck Haspel

Gebrauchsanweisung
Dochtenbrenner-Rechaud

Seite 3

Mode d'emploi du
réchaud avec brûleur à mèche

page 11

Istruzione per l'uso
Fornello con bruciatore a stoppino

Pagina 21

Operating Instructions
Wick Burning Heater

page 31

Sommaire

	Page
Mode d'emploi du réchaud avec brûleur à mèche	13
Aperçu du réchaud et de ses divers éléments	14
Utilisation	15
Utilisation de la mèche	15
Accessoires	17
La sécurité avant tout	18
Nettoyage et entretien	20
Garantie	44

Pays distributeurs:

Autriche:

Mathis Richard
BIRD Marketing & Beratung
Anton-Hopfgartner-Straße 6
A-6845 Hohenems
Tél. + Fax 05576-72625
Tél. portable 0676-5134736
E-Mail: richard.mathis@aon.at

Mode d'emploi du réchaud avec brûleur à mèche

Nous vous vous félicitons et vous remercions pour l'achat de ce réchaud avec brûleur à mèche HOT'TOP de Stöckli. Vous avez choisi un produit de qualité qui, chaque jour, vous apportera beaucoup de satisfaction.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi.

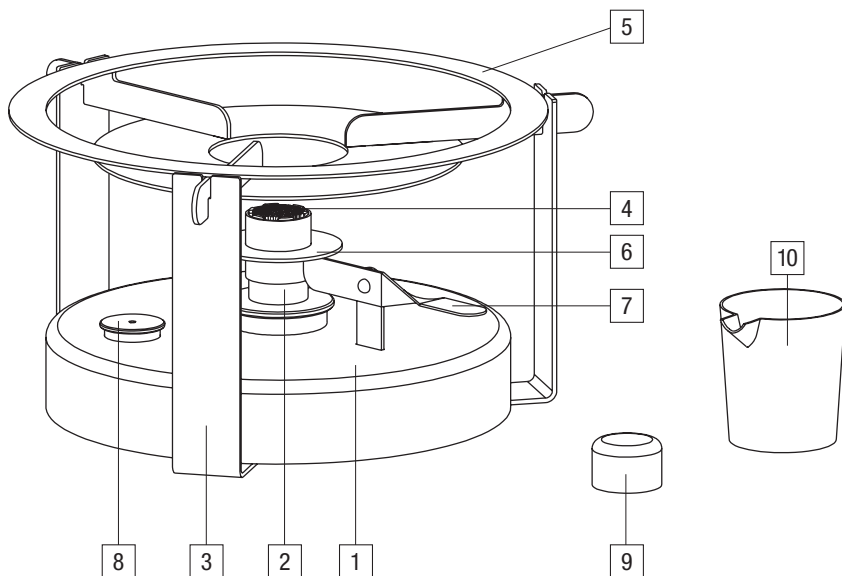
A. & J. Stöckli AG vous souhaite beaucoup de plaisir!



Réchaud à mèche pour fondue HOT'TOP
Art. n° 8520.02

Aperçu du réchaud et de ses divers éléments

- | | |
|-------------------------|------------------------|
| 1 Réservoir | 6 Réflecteur |
| 2 Tube du brûleur | 7 Levier de réglage |
| 3 Bâti | 8 Bouchon du réservoir |
| 4 Mèche | 9 Verre mesureur |
| 5 Grille-support poêlon | 10 Verre mesureur |



Données techniques:

Dimensions:

Hauteur 136 mm
Diamètre 280 mm

Poids:

1,8 kg

Contenance du réservoir:

3 dl d'alcool à brûler

Matériaux:

acier chromé

Contrôle selon normes de sécurité:

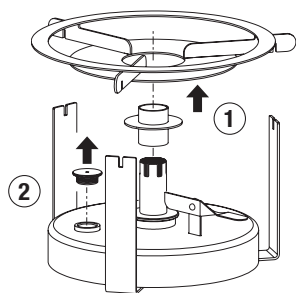


Produit garanti:

2 ans

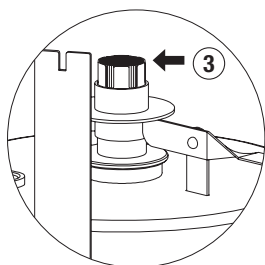
Utilisation

Lire attentivement les consignes de sécurité pages 18 - 19.



Mise en service:

Ôter la grille support-poêlon du réchaud (1), Rôter le réflecteur, ouvrir le bouchon du réservoir (2).

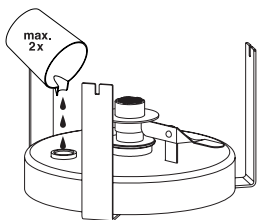


Ajuster la mèche:

Pour une flamme optimale, la mèche doit être à la même hauteur de son tube (3). Si la mèche est trop enfoncée dans le tube, vous pouvez la sortir à l'aide d'une fourchette ou d'une aiguille à tricoter. Si la mèche ressort trop, il faut la faire rentrer: dévisser le tube du brûleur et tirer sur la mèche pour la faire rentrer. S'assurer que l'extrémité effilochée de la mèche soit bien introduite dans le réservoir à alcool. Puis revisser fermement le tube du brûleur en serrant bien (sinon, risque d'incendie).

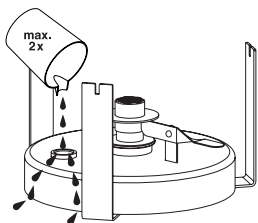
Remplacer la mèche:

Lorsque la mèche est consumée et n'absorbe plus correctement l'alcool à brûler, elle doit être remplacée. Dévisser le tube du brûleur et retirer la mèche consumée par le bas. Enfiler la mèche dans le tube de par en-dessous (extrémité non effilochée vers le haut), en effectuant un léger mouvement de rotation. Puis revisser fermement le tube du brûleur en serrant bien.



Remplissage:

Remplir le réservoir avec deux verres mesureur d'alcool maximum, jusqu'au bord du réservoir. Utiliser impérativement le verre mesureur. Ne jamais remplir directement à la bouteille: Danger d'explosion ou d'incendie!



Conseil:

Si la mèche est sèche, la laisser tremper dans l'alcool pendant environ 30 minutes.

Attention:

Bien essuyer les éventuels résidus d'alcool sur le réservoir et sur la table.

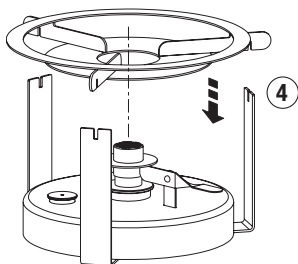


Vérifications indispensables:

Le réflecteur et la grille-support poêlon sont-ils bien assemblés (4)?

Le couvercle et le tube de la mèche sont-ils fermement vissés?

Le réflecteur et la grille-support poêlon sont-ils également fixés fermement?



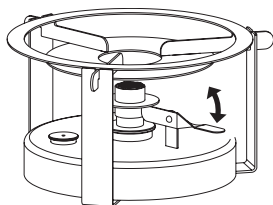
Transport:

Transporter le réchaud impérativement à l'horizontale, afin que l'alcool ne coule pas.

Allumage:

Avant d'allumer le réchaud, vérifier que l'alcool n'a pas coulé.

Utiliser des allumettes longues ou un allume-gaz.



Réglage:

Le levier permet de régler progressivement la flamme. Il faut le relever pour augmenter la flamme, et l'abaisser pour la réduire.

Extinction:

Abaisser le levier de réglage pour réduire la flamme avant de l'éteindre. Puis laisser le réchaud refroidir quelques minutes. Afin de retarder l'évaporation du reste d'alcool se trouvant dans le réservoir, mettre le couvercle protecteur.

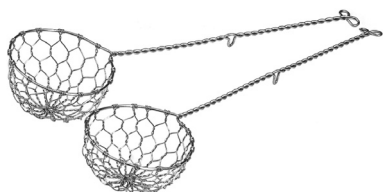
Accessoires



Absolute Caquelon pour fondue

En inox avec couvercle et couvercle de protection, induction

Art. n° 8730.24, 24 cm, 3.0 l



Passoires

inox, emballage à 2 pièces

Art. n° 8730.99



Fourchettes à fondue en inox

emballage à 6 pièces, 29 cm

Art. n° 8305.06



Pare-Vent pour réchaud à fondue

diamètre 26.5 cm

Art. n° 8350.00

Vous trouverez d'autres accessoires sous:
www.stockliproducts.com

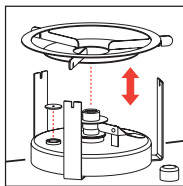
La sécurité avant tout

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation de votre réchaud avec brûleur à mèche de Stöckli. Conservez soigneusement ce mode d'emploi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme.

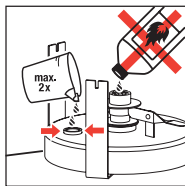


Attention! Le réchaud devient chaud – risque de brûlure et d'explosion!

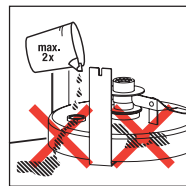
Remplissage:



Enlever la grille-support poêlon, retirer le réflecteur, ouvrir le bouchon du réservoir.

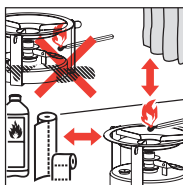


Verser deux verres mesureurs (au maximum) d'alcool à brûler, ne pas dépasser le bord inférieur de l'orifice du réservoir. Pour le remplissage utiliser le verre mesureur, ne pas utiliser directement la bouteille d'alcool à brûler (risque de verser à côté et risque d'explosion).

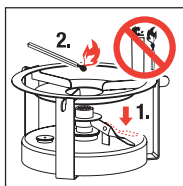


Essuyer toutes les éclaboussures d'alcool sur le réservoir et sur la table à l'aide d'un chiffon.

Ne mettre que de l'alcool à brûler dans le réchaud. L'utilisation d'autres produits combustibles tels que l'essence, présente un risque de brûlure et d'explosion. Avant d'allumer le réchaud vérifiez que le tube du brûleur est bien vissé, que le réflecteur est mis et que le réservoir est bien fermé. La surface qui accueille le réchaud doit être plane, sèche et non glissante.



N'allumer le réchaud que lorsqu'il est bien en place sur la table et qu'aucun objet inflammable ne se trouve à proximité.



Abaisser le levier de réglage (1.) et allumer (2.).

Conseil:

Préchauffez le réchaud pendant 10 minutes.

Pour allumer le réchaud, utiliser une allumette longue ou un allume-gaz.



Lorsqu'il fait jour ou que la pièce est bien éclairée, la flamme est peu visible. Faire attention car risque de brûlure.

Ne jamais placer le caquelon ou le poêlon vide sur le réchaud allumé. Le réflecteur doit toujours être mis en place.



Tenir le réchaud et l'alcool à brûler hors de portée des enfants. Le réchaud en peut en aucun cas être un jouet pour les enfants et il ne doit être utilisé et manipulé que par des personnes adultes.



Ne pas laisser le réchaud allumé sans surveillance.



Le réchaud ne doit pas être utilisé à d'autres fins que celle pour laquelle il a été conçu. Toute utilisation non-conforme est absolument interdite en raisons des risques qui y sont liés.



Lorsqu'il fonctionne, le réchaud est chaud, il faut donc le laisser refroidir avant de le déplacer, sinon il y a risque de brûlure.



Abaisser le levier de réglage pour réduire la flamme et souffler sur la flamme. Pour éviter l'évaporation des restes d'alcool à brûler, placer le capuchon. Attention le réchaud est chaud, attendre qu'il soit froid avant de mettre le capuchon.



Remplir à nouveau le réservoir:

Laisser refroidir le réchaud. Ne remplir à nouveau le réservoir du réchaud que lorsque ce dernier est éteint et froid.

Procéder comme pour le remplissage.

Ne pas remplir le réchaud lorsqu'il est allumé ou encore chaud.

Nettoyage et entretien

Laisser le réchaud refroidir complètement.

Ne jamais plonger le réchaud dans l'eau ou autres liquides. Nettoyez-le avec un chiffon légèrement humide mais pas mouillé.

N'utilisez pas de détergents ou d'accessoires de nettoyage durs, abrasifs et qui rayent.

Ne pas laver le réchaud en lave-vaisselle.

Problèmes et réparations

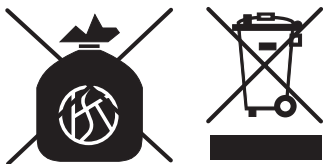
Si le réchaud est défectueux faites-le réparer par le fabricant. Nous déclinons toute responsabilité en cas de réparation faite par vos soins.

Rangement du réchaud

Rangez l'appareil dans un endroit propre, sec et hors de portée des enfants.

Pour éviter l'évaporation des restes d'alcool à brûler du réservoir, mettre le capuchon en laiton.

Elimination



- Les appareils hors d'usage peuvent être rapportés gratuitement dans un point de vente pour être éliminés en toute conformité.
- Eliminez tout appareil défectueux dangereux et assurez-vous qu'il ne peut plus être utilisé.
- Ne jetez pas les appareils dans les ordures ménagères (protection de l'environnement)!
- Le réchaud peut être éliminé avec les vieux métaux.

HOT TOP



Designed by Jean-Franck Haspel

Gebrauchsanweisung
Dochtenbrenner-Rechaud

Seite 3

Mode d'emploi du
réchaud avec brûleur à mèche

page 11

Istruzione per l'uso
Fornello con bruciatore a stoppino

Pagina 21

Operating Instructions
Wick Burning Heater

page 31

Indice

	Pagina
Istruzioni per l'uso fornello con bruciatore a stoppino	23
Panoramica fornello con bruciatore a stoppino e relativi componenti	24
Messa in funzione	25
Azionamento dello stoppino	25
Accessori	27
La sicurezza prima di tutto	28
Pulizia e manutenzione	30
Garanzia	44

Paesi di rappresentanza:

Austria:

Mathis Richard
BIRD Marketing & Beratung
Anton-Hopfgartner-Straße 6
A-6845 Hohenems
Tel. + fax 05576-72625
Cellulare 0676-5134736
E-Mail: richard.mathis@aon.at

Istruzioni per l'uso fornello con bruciatore a stoppino

Ci congratuliamo con voi per aver acquistato il fornello con bruciatore a stoppino HOT'TOP di qualità Stöckli. Avendo optato per un prodotto di qualità, vi procurerà sicuramente grandi soddisfazioni nell'uso quotidiano.

Vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

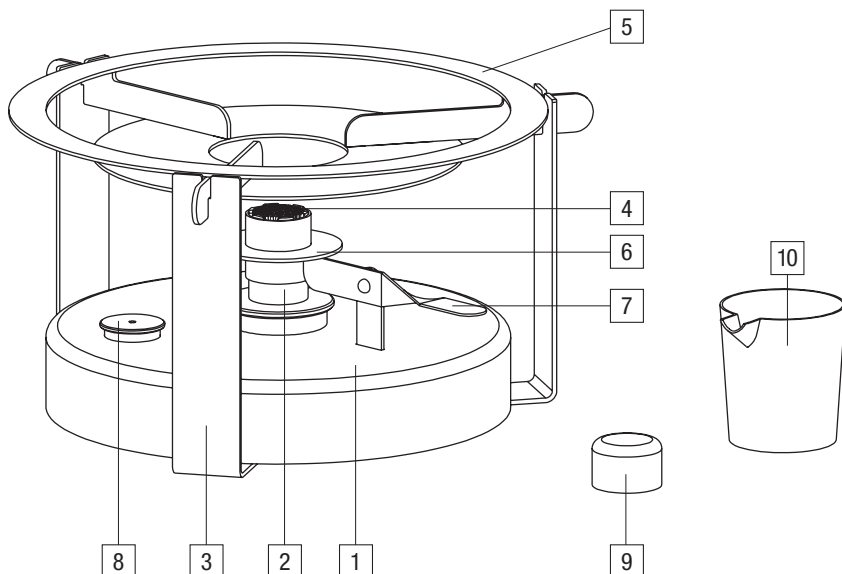
La vostra A. & J. Stöckli AG vi augura buon divertimento.




Fornello con bruciatore a stoppino HOT'TOP
N. art. 8520.02

Panoramica fornello con bruciatore a stoppino e relativi componenti

- | | | | |
|---|-----------------------|----|-------------------------|
| 1 | Serbatoio | 6 | Riflettore |
| 2 | Piastra della griglia | 7 | Levetta di regolazione |
| 3 | Supporto | 8 | Coperchio del serbatoio |
| 4 | Stoppino | 9 | Cappuccio spegni fiamma |
| 5 | Griglia | 10 | Misurino |

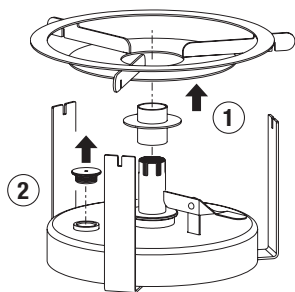


Dati tecnici:

Dimensioni:	altezza 136 mm diametro 280 mm
Peso:	1,8 kg
Capienza serbatoio:	3 dl di spirito da ardere
Materiale:	Acciaio cromato
Controllo di sicurezza:	
Garanzia sul prodotto:	2 anni

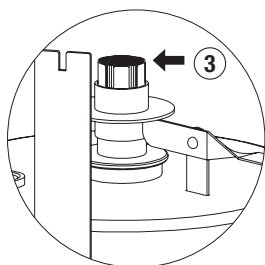
Messa in funzione

Osservare le istruzioni di sicurezza alle pagine 28 - 29.



Messa in funzione:

Sollevare la griglia dal fornello (1), togliere il riflettore, aprire il coperchio del serbatoio (2).

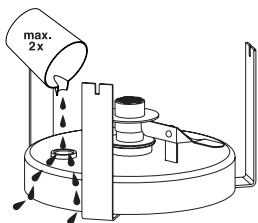
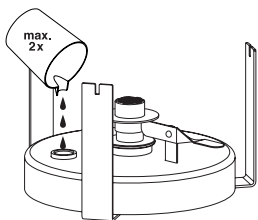


Regolazione stoppino:

Per ottenere una buona potenza, portare lo stoppino al bordo del tubo dello stoppino (3). Se lo stoppino va troppo in profondità nel tubo, estrarlo dal lato mediante una forchetta o un ferro da calza. È necessario reinserire lo stoppino, se invece fuoriesce troppo: svitare il tubo del bruciatore e tirare indietro lo stoppino per farlo rientrare. Assicurarsi che l'estremità sfrangiata dello stoppino venga inserita accuratamente nel serbatoio e in maniera pulita. In seguito avvitare bene il tubo del serbatoio (pericolo d'incendio).

Sostituzione stoppino:

Quando lo stoppino è consumato e non assorbe più bene lo spirito da ardere, sostituirlo con uno nuovo. Svitare il tubo del serbatoio ed estrarre lo stoppino consumato dalla parte inferiore. Con un movimento rotatorio inserire lo stoppino nuovo (estremità non sfrangiata) nel tubo. Riavvitare bene il tubo del bruciatore.



Riempimento

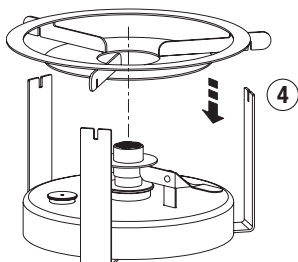
Riempire il serbatoio con due misurini di spirito da ardere al massimo, senza oltrepassarne il bordo. Consigliamo vivamente di utilizzare sempre i misurini. Non riempire il serbatoio utilizzando la bottiglia dello spirito da ardere (rischio di traboccamento/esplosione).

Consiglio:

se lo stoppino è asciutto, aspettare ca. 30 min. in modo che possa assorbire bene lo spirito da ardere.

Attenzione!

Asciugare bene eventuali residui di spirito sul serbatoio o sulla tavola.



Controllare:

Assemblare il riflettore e la griglia (4).

Verificare nuovamente che il coperchio del serbatoio e il tubo del bruciatore siano avvitati bene.

Controllare inoltre la stabilità del riflettore e della griglia.

Trasporto:

Per evitare la fuoriuscita di spirito da ardere, tenere possibilmente in orizzontale il fornello.

Accensione:

Prima di accendere il fornellino, assicurarsi che non vi siano state fuoriuscite di spirito da ardere. Utilizzare un accendigas o fiammiferi lunghi per accendere lo stoppino.

Regolazione fiamma:

Usare la levetta per regolare la fiamma. Alzare la levetta per alzare la fiamma, premerla verso il basso per abbassarla.

Spegnimento:

Abbassare la levetta di regolazione per ridurre la fiamma prima di spegnerla. Poi lasciare raffreddare il fornello. Per ridurre l'evaporazione dello spirito da ardere che resta nel serbatoio, applicare il coperchio di protezione.

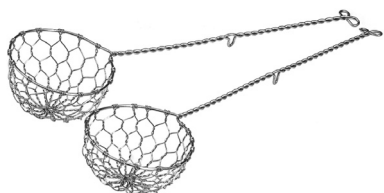
Accessori



Caquelon per fondue Absolute

Con coperchio e paraschizzi, indicato per
piastre a induzione

N. art. 8730.24, 24 cm, 3.0 l



Cestello per la fondue di pesce

In acciaio inox, 2 pz.

N. art. 8730.99



Forchette per fondue in acciaio inox

Set da 6 forchette, 29 cm

N. art. 8305.06



Protezione antivento per fornello

Diametro 26.5 cm

N. art. 8350.00

Altri accessori sono consultabili al sito:
www.stockliproducts.com

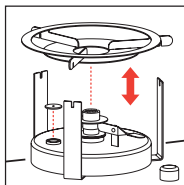
La sicurezza prima di tutto

Consigliamo di leggere attentamente queste avvertenze di sicurezza prima di usare per la prima volta l'apparecchio Stöckli «Fornello con bruciatore a stoppino». Conservate con cura queste istruzioni per l'uso. Il costruttore rifiuta qualsiasi responsabilità in presenza di un uso non corretto.

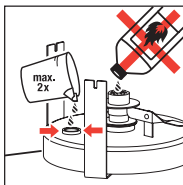


Attenzione! L'apparecchio in funzione si scalda – pericolo di ustioni e di esplosione!

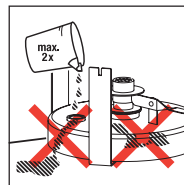
Riempimento:



Smontare la griglia dal fornello, estrarre il riflettore, aprire il coperchio del serbatoio.



Riempire il serbatoio con due misurini di spirito da ardere al massimo, senza oltrepassarne il bordo. Consigliamo vivamente di utilizzare sempre i misurini. Non riempire il serbatoio utilizzando la bottiglia dello spirito da ardere (rischio di traboccamento/esplosione).

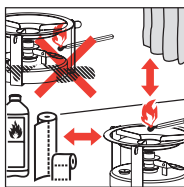


Pulire gli spruzzi dal serbatoio con un panno per uso domestico.

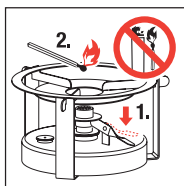
Riempire solo con spirito da ardere. Utilizzando materiali combustibili inadatti, come la benzina, c'è pericolo di ustioni e di esplosione.

Prima di accendere, assicurarsi che il tubo del bruciatore sia avvitato bene, il riflettore sia inserito e il serbatoio chiuso.

Utilizzare il fornello su superfici asciutte, non scivolose e piane.



Accendere il fornello solo quando è sistemato bene sul tavolo e non si trovano oggetti infiammabili in sua prossimità.



Premere verso il basso la levetta di regolazione (1.) e accendere (2.).

Consiglio:

preriscaldare il fornello per 10 minuti.

Per accendere lo stoppino utilizzare fiammiferi lunghi o un accendigas.



Alla luce del giorno o in locali molto illuminati la fiammella non è ben visibile. Prestare dunque la massima attenzione per non correre il pericolo di ustioni. Non utilizzare mai il fornello acceso con pentole o caquelon vuoti. Non togliere mai il riflettore.



Tenere il fornello e lo spirito da ardere fuori dalla portata dei bambini. Non sono giocattoli e l'apparecchio deve essere manipolato solo dagli adulti.



Mai lasciare inosservato il fornello in funzione.



Utilizzare il bruciatore a stoppino esclusivamente per lo scopo previsto. Qualsiasi uso non conforme è assolutamente vietato a causa dei rischi che può generare.



Il fornello in funzione si scalda. Prima di toccarlo aspettare che si sia raffreddato, altrimenti si possono subire ustioni.



Premere verso il basso la levetta di regolazione per abbassare la fiamma e poi spegnerla. Per evitare che il restante spirito da ardere evapori, porre sopra il cappuccio spegni fiamma. Attenzione al rischio di scottature: lasciare che il fornello sia raffreddato prima di porre il cappuccio.



Riempimento successivo:

lasciare raffreddare il fornello. Spegnerlo e attendere che si raffreddi prima di riempirlo nuovamente.

Per la procedura vedere la voce «Riempimento».

Mai rabboccare il fornello quando è in funzione o caldo.

Pulizia e manutenzione

Lasciare al fornello il tempo necessario per raffreddarsi.

Non immergere mai il fornello nell'acqua o in altre sostanze liquide. Pulire il fornello con un panno umido, ma non gocciolante. Non usare mai detergenti o oggetti aggressivi, duri o ruvidi. Non mettere il fornello nella lavastoviglie.

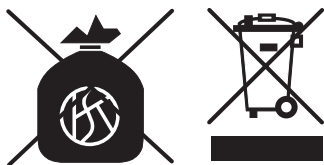
Guasti/riparazioni

In presenza di guasti il fornello deve essere riparato unicamente dall'azienda produttrice. In seguito a una riparazione effettuata da persone non competenti, non si assume alcuna responsabilità.

Immagazzinamento dell'apparecchio

Collocare l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto, fuori portata dei bambini. Per evitare che i residui dell'alcool evaporino nel serbatoio, si consiglia di chiuderlo con il cappuccio in ottone.

Smaltimento



- Gli apparecchi in disuso possono essere consegnati gratuitamente a un punto vendita per lo smaltimento corretto.
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con difetti pericolosi, accertandosi che non possano più essere utilizzati.
- Non smaltire gli apparecchi con i rifiuti normali (tutela dell'ambiente)!
- Il fornello può essere smaltito con la raccolta dei metalli vecchi.



Designed by Jean-Franck Haspel

Gebrauchsanweisung
Dochtenbrenner-Rechaud

Seite 3

Mode d'emploi du
réchaud avec brûleur à mèche

page 11

Istruzione per l'uso
Fornello con bruciatore a stoppino

Pagina 21

Operating Instructions
Wick Burning Heater

page 31

Contents

	Page
Operating Instructions Wick Burning Heater	33
Overview of rechaud controls	34
How to use	35
Wick operation	35
Accessories	37
Safety First	38
Cleaning and care	40
Warranty	44

Country representative:

Austria:

Mathis Richard
BIRD Marketing & Beratung
Anton-Hopfgartner-Straße 6
A-6845 Hohenems
Tel. + Fax 05576-72625
Mobile 0676-5134736
E-Mail: richard.mathis@aon.at

Operating Instructions Wick Burning Heater

Congratulations on your new Stöckli wick burning Fondue Heater HOT'TOP.
You have chosen a quality product that will bring you much enjoyment in use.

Please read these operating instructions carefully.

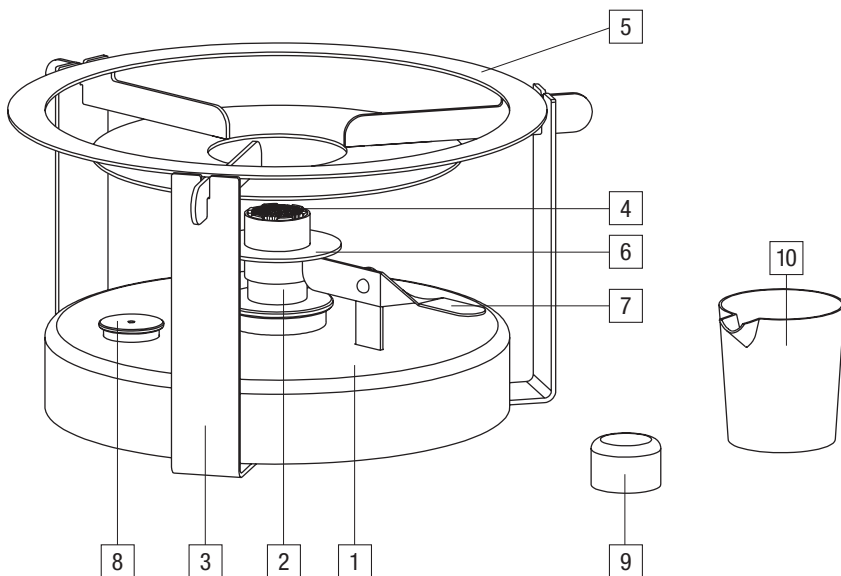
A. & J. Stöckli AG wishes you a lot of pleasure with your new rechaud.




Wick burning Fondue Heater HOT'TOP
Art. N° 8520.02

Overview of Wick Burner Component Parts

- | | |
|---------------|--------------------------|
| 1 Tank | 6 Reflector |
| 2 Flame stack | 7 Flame regulating lever |
| 3 Frame | 8 Tank filler lid |
| 4 Wick | 9 Snuffer |
| 5 Grid | 10 Measuring beaker |

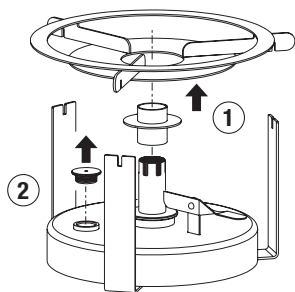


Technical data:

- Dimensions: Height 136 mm
 Diameter 280 mm
- Weight: 1,8 kg
- Tank capacity: 3 dl methylated spirit
- Material: Stainless steel
- Safety Testing: 
- Produkte-Garantie: 2 years

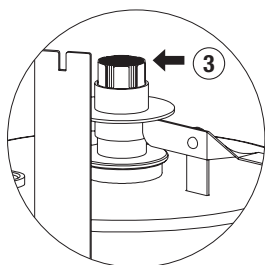
How to use

Pay attention to the safety rules on pages 38 - 39.



Putting into use:

Lift grid off rechaud (1), remove reflector, open tank filler lid (2).

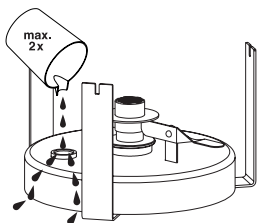
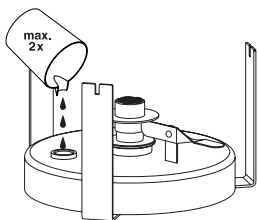


Adjusting the wick:

For an optimal flame, the wick should be placed at the same height as its tube (3). If necessary you can lever the wick out of the tube with a fork or knitting needle from one side. If the wick projects too far, pull it down from underneath after unscrewing the burner tubes. Make sure to insert the frayed end of the wick properly in the spirit tank. Then screw on the burner tubes again firmly (caution: danger of fire otherwise).

Changing the wick:

Burnt wicks that no longer absorb enough spirit must be replaced. Unscrew the burner tubes, and pull out the old wick from underneath. Insert the non-frayed end of the new wick into its tube from underneath by rotating it gently. Then screw on the burner tubes again firmly.



Filling

Fill no more than two measuring glasses of spirit up to the bottom edge of the tank lid. Only use measuring glasses.

Never fill directly from the bottle: (danger of explosion and fire).

Tip:

Let dry wicks soak in spirit for about 30 minutes.

CAUTION!

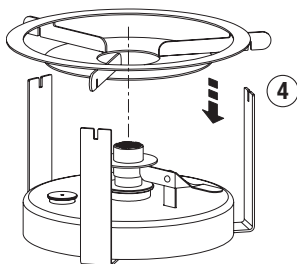
Wipe away all spilt spirit from the tank and table.



Check:

Are the reflector and grid correctly assembled (4)?

Are the tank lid and wick tube firmly screwed on? Are the reflector and grid firmly fixed as well?

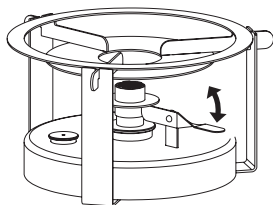


Carrying:

Only carry the filled rechaud horizontally so that no spirit can spill.

Lighting:

Before lighting, check that no spirit has spilled. Use long matches or a gas lighter.



Flame regulation:

The lever regulates the flame steplessly. Push it up for a bigger flame and down for a smaller flame.

Extinguishing:

Press the regulating lever down to reduce the flame before blowing it out. Then let the rechaud cool down for a few minutes. To reduce the evaporation of remaining fuel, put on the protective cap.

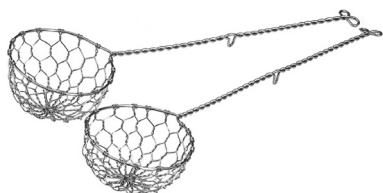
Accessories



Absolute Fondue pot

with lid and splash shield, suitable for induction hobs

Art. N° 8730.24, 24 cm, 3.0 l



Sieve for Fishfondue

stainless steel, 2 pcs.

Art. N° 8730.99



Fondue forks stainless steel

pack of six, 29 cm

Art. N° 8305.06



Wind protector for fondue heater

diameter 26.5 cm

Art. N° 8350.00

More accessories at:
www.stockliproducts.com

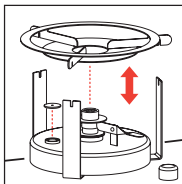
Safety First

Read these safety rules carefully before using your Stöckli rechaud the first time. And keep the operating instructions handy. In case of improper use the manufacturer rejects all liability.

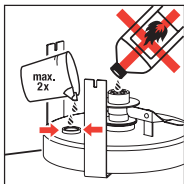


CAUTION! Your rechaud gets hot in use – Risk of burning and explosion!

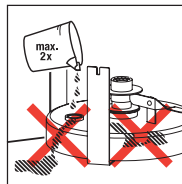
Filling with spirit:



Take the grid off the rechaud, remove the reflector, open the tank filler.



Fill with no more than 2 beakers of spirit, no higher than the bottom of the tank filler tube. Only fill with the beaker, never from the bottle (danger of spilling/burning/explosion).

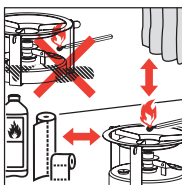


Wipe spirit off the tank with a paper towel.

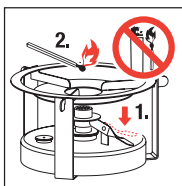
Only use methylated spirits for your rechaud.

Using the wrong fuels, especially petrol, is dangerous. Risk of burning and explosion! Before lighting, make sure the burner tube is firmly screwed in, the reflector is installed, and the tank filler lid is screwed on.

Only use your rechaud on a dry and level surface that is not slippery.



Never light your rechaud until it is safely on the table with no flammable materials anywhere near it.



Press down the end of the flame regulating lever (1.) and light the wick (2.).

Tip:

Warm up your rechaud for 10 minutes.

Light it with long matches or a gas cooker lighter.



The flame is hard to see in daylight or brightly lit rooms.

Take care to avoid risk of burning!

Never put an empty caquelon pot on the rechaud when alight.

Always leave the reflector installed.



Keep the rechaud and methylated spirit out of reach of children.

Never let children use or play with your rechaud. It is only for adults.



Never leave your rechaud alone when it is hot or with the flame alight!



Only use your rechaud for serving fondue. Using it for any other purpose is dangerous and strictly prohibited.



Your rechaud gets hot in use. To avoid risk of burning, never touch it until after it cools down.



Press the end of the flame regulating lever down to make the flame smaller. Then blow out the flame. Put the snuffer on to prevent residual spirit from evaporating.

Caution if still hot!

Only put the snuffer on after your rechaud has cooled down.



Refilling:

First let your rechaud cool down. Always extinguish the flame and let your rechaud cool down before refilling.

Filling procedure.

Never refill your rechaud hot or with the flame alight.

Cleaning and care

Let your rechaud cool down for long enough before cleaning it.

Never immerse your rechaud in water or any other liquid. Clean your rechaud with a damp but not soaking-wet rag. Never use aggressive detergents, hard or abrasive cleaning materials. Never put your rechaud in the dishwasher.

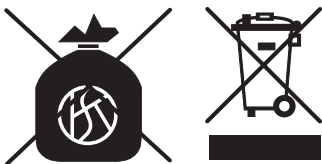
Faults/damage and repairs

A damaged rechaud must only be repaired by the manufacturer. All liability will be rejected in case of third-party repairs.

Storing your rechaud

Store your rechaud in a dry place inaccessible to children. We recommend fitting the snuffer to prevent residual spirit in the tank from evaporating.

Disposal



- Your retailer will accept worn-out or defective rechauds for professional disposal free of charge.
- Rechauds with dangerous defects must be immediately disposed of to ensure no further use.
- Never dispose of worn-out or defective rechauds with household refuse (environmental protection)!
- Rechauds are classified as scrap metal for disposal.

2 JAHRE ANS ANNI YEARS GARANTIE

Garantie

Auf dieses Rechaud leisten wir ab Verkaufsdatum eine Garantie von 2 Jahren. Wir haften während dieser Zeit für alle Mängel, die auf Konstruktions- oder Materialfehler, jedoch nicht auf Selbstverschulden zurückzuführen sind. Für die Ausführung einer Garantiearbeit ist der Garantie-Coupon mit dem Apparat an uns zu senden. Die Garantie ist nur mit Datum und Stempel des Verkäufers gültig. Nicht unter Garantie fallen Verschleisssteile wie beispielsweise der Docht.

Garantie

Nous accordons une garantie de 2 ans à partir de la date de vente pour cet réchaud. Pendant toute la période de garantie, nous répondons de toutes les pièces de l'appareil qui pourraient se révéler défectueuses à la suite d'un défaut de fabrication ou de matériel. Toutefois, nous ne répondons pas des dégâts causés par une mauvaise manipulation de l'appareil. Pour toute réparation sous garantie, veuillez nous renvoyer l'appareil accompagné de ce bulletin de garantie. Celui-ci n'est valable que s'il est muni de la date de vente et du timbre du vendeur. Les éléments soumis à l'usure, tels que la mèche ne sont pas pris en compte dans la garantie.

Garanzia

Su questo fornello, concediamo a partire dalla data d'acquisto, una garanzia di 2 anni. Durante questo periodo assumiamo la responsabilità di tutti i difetti attribuibili alla costruzione o al materiale, ma non di quelli provocati dall'utilizzatore. Per l'esecuzione di una riparazione in garanzia il tagliando della garanzia deve esserci trasmesso insieme all'apparecchio. La garanzia è valida solo con la data e il timbro del venditore. Dalla garanzia sono esclusi gli elementi soggetti a usura, come lo stoppino.

Warranty

We provide a warranty for 2 years from the date of purchase of this Heater. During this period we take responsibility for all deficiencies resulting from faults in manufacture or material but not for damage caused by the user. This warranty must be sent to us together with the unit if work is to be performed under the terms of the warranty. The warranty is only valid when provided with the date and stamp of the dealer. This warranty does not cover wearing parts such as the wick.



Verkaufsstelle / Stempel Point de vente / Cachet Punto vendita / timbro Retailer / Stamp	
Verkaufsdatum Date de vente Data di vendita Date of purchase	
Art.-Nr.	
Adresse des Käufers Adresse de l'acheteur Indirizzo dell'acquirente Address of purchaser	<hr/> <hr/> <hr/>

8520.006/05.13

Garantie- und Reparaturstelle für die EU:
Centre de garantie et de réparations pour l'UE:
Centro garanzia e riparazioni per l'UE:
Guarantee and repair address for the E.U.:

Hotz Service Center
Im Eschle 5
D-78224 Singen

Tel./Fax +49 (0) 7731 8851 82
Mobile +49 (0)172 747 5267
E-Mail: info@hotz-service-center.de

A. & J. Stöckli AG
CH-8754 Netstal
Tel. +41(0)55 645 55 55
Fax +41(0)55 645 54 55
E-mail: haushalt@stockli.ch
www.stockliproducts.com

